

PIZZA PROFESIONAL

MIRROR



Características

- 6 resistencias por piso 100% equilibradas entre fases.
- Frontal acabado en cobre viejo.
- Iluminación interior temporizada.
- Selector independiente de potencia de suelo y techo por conmutador de potencia mínima, máxima y cero.
- Aislamiento en lana de roca.
- Termostato de seguridad de alta temperatura con rearme manual.
- Suela del horno en material refractario (Cordierita) colocado en un marco sobre la cámara de las resistencias sin placa metálica intermedia.
- Sistema de Control.

Serie PM

- Control mediante termostato mecánico hasta 400°C.
- Termómetro analógico.
- Seis resistencias por piso, controladas por contactor.



Serie PE

- Control electrónico por microprocesador.
- Botón temporizador que pulsándolo indica el tiempo de cocción de cada pizza, con memoria de hasta 9 pizzas a la vez.
- Posición de Stand by que mantiene el horno a 200°C hasta que la temperatura de cocci vuelva a ser necesitada, ahorrando energía.
- Seis resistencias por piso, controladas por contactor.

Serie PM

Serie Just in Time (JIT)

- Control termostático y de potencia totalmente electrónico por microprocesador.
- Indicación de la temperatura, potencia de techo, potencia de suelo, horario próximo de puesta en marcha y hora actual, totalmente digital.
- Control de potencia del 10% al 100% de suelo y techo por SSR.
- El tiempo de cocción se ajusta respecto a la temperatura automáticamente.
- Botones temporizadores programables igual en número a su capacidad en pizzas, que una vez finalizado el tiempo programado indica que pizza a terminado la cocción, correspondiendo la situación de los botones a la posición de la pizza.
- Temperatura máxima de 400 ° C.
- Puesta en marcha automática del horno en 2 horarios preestablecidos.
- Iluminación interior temporizada.



Characteristics

- 100% balanced between phases.
- Front finished in solid old effect copper.
- Manually operated interior light switch.
- Independent top and bottom heat/power zones selector switches with minimum to maximum and zero power control switching.
- Rock wool insulation to retain heat within the machine, again to conserve energy and to assist in keeping the working environment cooler.
- Over temperature shut down safety thermostat, with manual resetting facility.
- The base of the oven is a cordierite stone material situated in a frame over the heating elements without any intermediate metal plate to produce improved heat transference and more economical power supply usage.
- Controllers

PM Series

- Controlled by mechanical thermostat up to a maximum of 400 °C.
- Analog thermometer display.
- Six elements per deck, 3 top and 3 bottom, controlled by contactors.

PE Series

- Electronic micro processor controlled.
- Digital temperature indication display.
- Timer control buttons which when pressed indicate the cooking time for each pizza with a memory and facility for up to nine pizzas at the same time.
- Stand by facility on which the oven maintains a temperature of 200 ° C until full working temperature is required again. Thus conserving energy.
- The oven has six heating elements, 3 top and 3 bottom, controlled by contactors.

Just in Time Series

- Control thermostats and power functions totally micro-processor controlled and operated.
- Temperature indication for top and bottom power/heat zones.
- Controllable power/heat from 10% to 100% on both top and bottom heat/power zones by solid state relay and without the use of contactors.
- Cooking time related to oven temperature and adjusts automatically.
- Programmable time buttons one per pizza to capacity. When the programmed time has elapsed, each one indicates that it's corresponding pizzas cook time is completed. The situation of the buttons relates to the position of the pizzas within the oven.
- Maximum operating temperature 400 ° C.
- Automatic set up of oven, on two preselected time periods, eg. midday and evening cook Sessions.
- Totally digitalized current time display, with next start up time display.



Serie PE

Caractéristiques

- 6 résistances par étages 100% équilibrées entre les phases.
- Partie frontale finie en cuivre veilli.
- Éclairage intérieur temporisé.
- Sélecteur indépendant de puissance au sol et plafond par commutateur de puissance minimum, maximum et zéro.
- Isolation par laine de roche.
- Thermostat de sécurité de haute température avec réarmement manuel.
- Semelle du four en matériel réfractaire (Cordierita) posé sur un cadre, sur la chambre des résistances sans plaque métallique intermédiaire.
- Système de contrôle

Série PM

- Contrôle par thermostat mécanique jusqu'à 400°C.
- Thermostat analogique.
- Six résistances par étage, contrôlées par contacteur.

Série PE

- Contrôle électronique par microprocesseur.
- Bouton temporisateur dont l'utilisation permet l'indication du temps de cuisson de chaque pizza, avec une mémoire pour 9 pizzas à la fois.
- Position de Stand by qui maintien le four à 200(C jusqu'à ce que la température de cuisson soit de nouveau sollicitée, économisant ainsi l'énergie.
- Six résistances par étage contôlées par contacteur.

Série Just In Time (JIT)

- Contôle thermostatique et de puissance électronique par microprocesseur.
- Indication de la température, de la puissance du plafond, de la puissance du sol, de la prochaine heure de mise en marche et de l'heure actuelle, totalement digitale.
- Contrôle de la puissance de 10% à 100% du sol et du plafond par SSR.
- Le temps de cuisson s'ajuste automatiquement selon la température.
- Boutons temporisateurs programmables ayant un muméro correspondant au nombre de sa capacité de pizzas qui, une fois terminé le temps de cuisson programmé, indique que la pizza à terminé sa cuisson, la posi tion des boutons correspondant alors à la situation de la pizza.
- Température maximum de 400(C.
- Mise en marche automatique du four en 2 horaires préétablis.
- Éclairage intérieur temporisé.

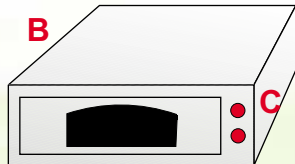
Tous les modèles peuvent être PM, PE ou JIT.



Jit Just in Time

	Mod. 991					
	PISOS LEVEL PISOS	Nº. PIZZAS Nº PIZZAS PACITÉ	TENSIÓN TENSION VOLTAGE	kW	PESO NETO NET WEIGHT POIDS NET	PESO BRUTO TOTAL WEIGHT POIDS TOTAL
PM	1	9 Ø30	220/380	9,6	218	240
PE	1	9 Ø30	220/380	9,6	218	240
JIT	1	9 Ø30	220/380	9,6	218	240
	Mod. 691					
	PISOS LEVEL PISOS	Nº. PIZZAS Nº PIZZAS PACITÉ	TENSIÓN TENSION VOLTAGE	kW	PESO NETO NET WEIGHT POIDS NET	PESO BRUTO TOTAL WEIGHT POIDS TOTAL
PM	1	6 Ø30	220/380	6	172	192
PE	1	6 Ø30	220/380	6	172	192
JIT	1	6 Ø30	220/380	6	172	192
	Mod. 662					
	PISOS LEVEL PISOS	Nº. PIZZAS Nº PIZZAS PACITÉ	TENSIÓN TENSION VOLTAGE	kW	PESO NETO NET WEIGHT POIDS NET	PESO BRUTO TOTAL WEIGHT POIDS TOTAL
PM	2	6+6 Ø30	220/380	9,6	162	180
PE	2	6+6 Ø30	220/380	9,6	162	180
JIT	2	6+6 Ø30	220/380	9,6	162	180
	Mod. 692					
	PISOS LEVEL PISOS	Nº. PIZZAS Nº PIZZAS PACITÉ	TENSIÓN TENSION VOLTAGE	kW	PESO NETO NET WEIGHT POIDS NET	PESO BRUTO TOTAL WEIGHT POIDS TOTAL
PM	2	6+6 Ø30	220/380	12	318	347
PE	2	6+6 Ø30	220/380	12	318	347
JIT	2	6+6 Ø30	220/380	12	318	347

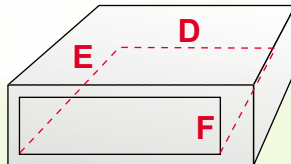
HORNO-OVEN



A

Mod PM 991:
A-1240 B-1060 C-440
Mod. PM 691:
A-920 B-1060 C-440

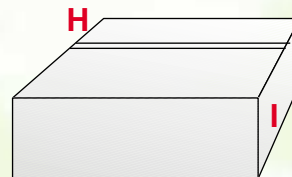
CÁMARA-HALL



D-920 E-910 F-140

D-620 E-910 F-140

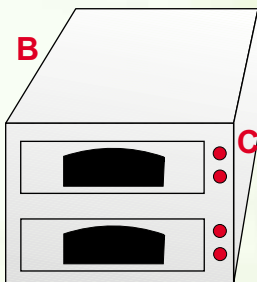
EMBALAJE-PACKING



G

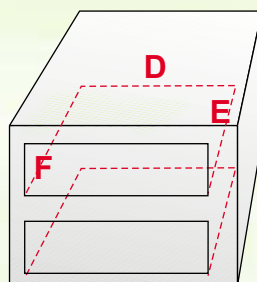
G-1355 H-1250 I-590

G-1045 H-1250 I-590



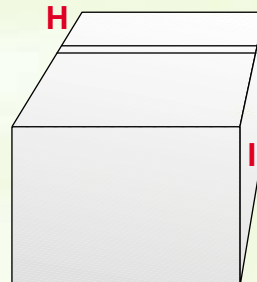
A

Mod PM 662:
A-920 B-760 C-775
Mod. PM 692:
A-920 B-1060 C-775



D-620 E-610 F-140

D-620 E-910 F-140



G

G-1045 H-945 I-930

G-1045 H-1250 I-



MIRROR

C/. Cromo, 57

08907 Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Telf.: 93 336 87 30 · Fax: 93 336 82 10

International Phone: (34) 93 336 87 30 · International Fax: (34) 93 336 82 10

WWW: <http://www.mirror.es> · E-mail: sales@mirror.es